



Hoofdgerechten

Stoofpotje kip à l'orange

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram kip (in blokjes)
2 rode paprika's (in blokjes)
1 ui (gesnipperd)
2 lookteentjes (geperst)
1 theelepel gember (geraspt)
200 milliliters sinaasappelsap (vers)
2 eetlepels zoetzure saus
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
2 theelepels paprikapoeder
1/2 theelepel cayennepeper
1/2 eetlepel maïszetmeel
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid de kippenblokjes met peper en zout en bak ze goudbruin in wat olijfolie. Schep uit de pan.

Doe de ui, look en paprika in de pan en roerbak 2 minuten. Voeg de kip opnieuw toe. Voeg ook de gember, het sinaasappelsap en de zoetzure saus toe. Kruid met de cayennepeper, het paprikapoeder en zout. Dek de pot af en laat 15 minuten sudderen.

Los een 1/2 el maïszetmeel op in een scheutje water en roer onder het stoofpotje. Werk af met de peterselie.

Tip: Lekker met rijst of gekookte aardappelen.

